

PENGARUH PERSENTASE *YOGHURT* SEBAGAI PENGGANTI TELUR TERHADAP KUALITAS *BANANA CAKE*

Melli Nurul Qurota'ain, Nur Riska, Mahdiyah
e-mail: melli.nurulq@yahoo.com

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Abstrak : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake*. Pengujian dalam penelitian ini meliputi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Untuk menilai kualitas *banana cake* dilakukan uji organoleptik terhadap kelompok mahasiswa Program Studi Tata Boga yang telah mengambil mata kuliah Pengolahan Roti, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini dilakukan sejak bulan April 2015 hingga Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah *banana cake* dengan penggunaan *yoghurt* dengan persentase yang berbeda, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah *banana cake* yang dibuat dengan persentase *yoghurt* sebanyak 30%, 40%, dan 50%. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan aspek rasa, warna, aroma dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 45 orang panelis. Hasil analisis penilaian deskriptif menunjukkan nilai rata-rata tertinggi untuk aspek rasa (4,33) yaitu antara agak terasa pisang dan terasa pisang pada *banana cake* dengan persentase *yoghurt* sebanyak 50%, aspek warna nilai tertinggi (4,33) yaitu antara kuning keemasan dan kuning kecoklatan dengan persentase *yoghurt* sebanyak 30% , pada aspek aroma nilai tertinggi (4,6) yaitu antara agak beraroma pisang dan beraroma pisang dengan persentase *yoghurt* sebanyak 50%, dan pada aspek tekstur memiliki nilai tertinggi (4,26) yaitu antara agak lembut dan lembut dengan persentase *yoghurt* sebanyak 50%. Data diolah menggunakan Uji Kruskal wallis dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian berdasarkan uji hipotesis menggunakan Uji Kruskal Wallis menunjukkan terdapat pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake* yaitu terdapat pada aspek rasa, aroma dan tekstur namun tidak terdapat pengaruh pada aspek warna.

Kata kunci : *Yoghurt, Banana Cake, Kualitas*

Abstract : This research aims to understand the influence of the percentage of yoghurt as a substitute for the eggs to the quality of banana cake. In this research are testing the color, flavor, scent and texture. This research conducted in Laboratorium of Pastry and Bakery, Food and Nutrition Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. To assess the quality of banana cake, undergone a organoleptik test against groups of students Program Studi Tata Boga who has taken subject Pastry and Bakery, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. This research conducted since April 2015 until January 2016. This research uses experimental methods. The population in this research is banana cake use yoghurt with different percentages, while sample in this research is a banana cake made with the percentage of yoghurt 30%, 40%, and 50%. The result of treatment later assessed based on the aspect of taste, color, the scent and texture with 45 peoples using the organoleptik test to the panel. The analysis of descriptive assessment shows the average highest to the aspect of taste (4,33) is between bananas and feels rather noticeably bananas on banana cake the substitution of yoghurt the percentage of 50%, on aspects color the percentage of 30% the highest level of each (4,33) is between golden yellow and tawny, on aspects of flavor the percentage of 50% the highest level of each (4,6) is between almost having a banana aroma and having banana aroma and texture with the percentage of 50% the highest level of each (4,26) that is rather soft and mellow. Data processed using kruskall wallis with test level of significance $\alpha = 0,05$. Research based on the results of the test using test hypotheses kruskall wallis show there's influence of banana cake on the aspect of flavor, the scent and texture but there's no influence of banana cake on the aspect of color.

Keyword : *Yoghurt, Banana Cake, Quality*

PENDAHULUAN

Susu merupakan minuman bergizi tinggi yang dihasilkan oleh ternak perah menyusui, seperti sapi perah, kambing perah, atau bahkan kerbau perah. Susu sangat mudah rusak dan tidak tahan lama disimpan kecuali telah mengalami perlakuan khusus (Sumoprastowo, 2000).

Yoghurt merupakan produk hasil fermentasi susu. Starter atau bibit yang digunakan adalah bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dengan perbandingan yang sama. Karena digunakan bakteri laktat yang mampu memproduksi asam laktat, maka produk yang terbentuk berupa susu yang menggumpal dengan rasa asam dan cita rasa yang khas.

Berdasarkan metode pembuatannya, jenis *yoghurt* dibagi menjadi dua, yaitu *set yoghurt* dan *stirred yoghurt*. Di dalam *yoghurt* terdapat banyak kandungan gizi yang baik bagi kesehatan seperti protein, vitamin B1, B2, B3, B6, asam folat, asam pantotenat, biotin. Selain itu, *yoghurt* juga dapat diolah menjadi berbagai bentuk panganan seperti jus buah *yoghurt*, rujak saus *yoghurt*, *cake yoghurt*, dan sebagainya. Beberapa dari keunggulan *yoghurt* adalah kaya protein, memiliki kandungan kalsium, riboflavin, vitamin B6 dan B12.

Berdasarkan keunggulan dari *yoghurt* maka penggunaan *yoghurt* juga dapat diaplikasikan pada produk *cake*. *Yoghurt* digunakan dalam pembuatan *cake* berfungsi sebagai pengganti telur secara utuh sehingga persentase *cake* tidak harus menggunakan telur. Selama ini masyarakat lebih sering memanfaatkan telur dalam pembuatan *cake*. Penelitian ini mengajak konsumen untuk lebih kreatif dan inovatif dalam pembuatan berbagai *cake* (Ivy, 2015).

Banana cake merupakan variasi olahan dari *butter cake*. *Banana cake* ini sudah dikenal dan banyak digemari masyarakat dalam segala usia baik tua maupun muda. *Banana cake* berbahan dasar *puree banana*, tepung terigu, susu cair, butter dan telur. Masyarakat umumnya menggunakan telur sebagai bahan pengembang dalam pembuatan *banana cake*.

Telur memiliki kandungan asam yang dapat membentuk gelembung gas karbon dioksida. Asam yang terdapat dalam telur merupakan asam lemah yang terkandung dalam bahan pembuat kue atau adonan seperti susu dan *yoghurt*. Reaksi yang

terbentuk relatif cepat dan tidak membutuhkan waktu yang lama (Elok, 2015).

Yoghurt mempunyai komposisi dan sifat dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *banana cake* dan *yoghurt* dapat juga digunakan sebagai pemberi volume dan tekstur pada *banana cake* untuk menggantikan telur (Ivy, 2015). Untuk itu diperlukan upaya untuk memanfaatkan *yoghurt* sebagai hasil pengembangan produk olahan susu ini yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dilakukan pengolahan *yoghurt* terhadap produk *banana cake*. Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penulis memilih untuk mengetahui penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake*.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui dua atau lebih perlakuan terhadap kualitas *banana cake*. Perlakuan pada penelitian ini adalah membuat *banana cake* dengan perbedaan persentase *yoghurt*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Tata Boga UNJ.

Penelitian pendahuluan dilakukan eksperimen awal menentukan formula *butter cake* sebagai produk pengontrol. Beberapa perbaikan formula dilakukan guna mendapatkan kualitas produk terbaik terbaik yang meliputi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Langkah selanjutnya ialah penentuan besar persentase penggunaan *yoghurt* pada pembuatan *banana cake* yang tepat yaitu 30%, 40%, dan 50%.

Untuk mengetahui kualitas *banana cake* dengan penggunaan *yoghurt* yang berbeda, dilakukan uji validitas oleh 5 orang dosen ahli, dan untuk mengetahui kualitas *banana cake* dilakukan uji organoleptik yang dilakukan oleh 45 orang panelis agak terlatih yang dipilih secara acak.

Instrumen penelitian ini dilakukan secara subjektif dengan menggunakan uji inderawi/sensori pada uji deskripsi yang merupakan bagian dari uji organoleptik. Pengujian inderawi/sensori dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan berkaitan dengan perbedaan, deskripsi ataupun kesukaan konsumen terhadap sifat-sifat karakteristik/deskripsi suatu produk dengan

menggunakan indera manusia meliputi indera penglihatan, perasa, pembau, peraba dan pendengar (Alsuhendra dan Ridawati, 2008).

Dalam penelitian ini, pengujian inderawi/sensori digunakan untuk dapat memberikan penelitian terhadap deskripsi sifat fisik *banana cake* hasil eksperimen yang meliputi volume dan tekstur. Jenis uji inderawati yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji *scoring*.

Pada penilaian subjektif dengan menggunakan uji *scoring* dilakukan oleh panelis ahli. Panelis ahli dalam penelitian ini terdiri dari dosen ahli dan panelis yang ahli pada bidangnya dalam penelitian ini (Alsuhendra dan Ridawati, 2008). Instrumen penelitian yang digunakan untuk uji *scoring* analisis *banana cake* dengan persentase penambahan *yoghurt* yang berbeda sebanyak 30%, 40%, dan 50%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pada penelitian ini meliputi formula terbaik, hasil uji kualitas dan hasil pengujian hipotesis menggunakan uji Kruskal Wallis. Jika ada pengaruh pada salah satu perlakuan maka dilanjutkan dengan uji tuckey sebagai uji pembeda untuk mengetahui mana yang lebih baik pada aspek yang berbeda tersebut.

Formula terbaik pada penelitian ini adalah formula *yoghurt* sebagai pengganti telur dalam pembuatan *banana cake* yang dilanjutkan dengan uji validitas kepada 5 dosen ahli.

Tabel 1. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

Aspek Penilaian	Skor	Rasa Banana Cake					
		30 %		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Terasa Pisang	5	3	20	4	26,6	2	13,3
Terasa Pisang	4	6	40	3	20	7	46,6
Agak Terasa Pisang	3	6	40	8	53,3	6	40
Tidak Terasa Pisang	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Terasa Pisang	1	0	0	0	0	0	0
Total		15	100	15	100	15	100
Mean		3		2,67		3,2	
Modus		3&4		3		4	

Hasil perhitungan organoleptik menunjukkan bahwa 45 orang panelis, memberikan penilaian tingkat kualitas yang bervariasi terhadap rasa dari masing-masing penggunaan *yoghurt* sebanyak 30%, 40%

dan 50% terhadap pembuatan *banana cake*. Berdasarkan tabel diatas terlihat hasil penilaian panelis untuk *banana cake* penggunaan *yoghurt* sebanyak 30% sebanyak 3 orang (20%) panelis menyatakan sangat terasa pisang, 6 orang (40%) panelis menyatakan terasa pisang dan sebanyak 6 orang (40%) panelis menyatakan agak terasa pisang. Penilaian panelis terhadap penggunaan *yoghurt* sebanyak 40% sebanyak 4 orang (26,66%) panelis menyatakan sangat terasa pisang, 3 orang (20%) panelis menyatakan terasa pisang, dan sebanyak 8 orang (53,33%) panelis menyatakan agak terasa pisang. Penilaian panelis terhadap penggunaan *yoghurt* sebanyak 50% sebanyak 2 orang (13,33%) panelis menyatakan sangat terasa pisang, 7 orang (46,66%) panelis menyatakan terasa pisang, dan sebanyak 6 orang (40%) panelis menyatakan agak terasa pisang.

Berdasarkan tabel diatas, hasil perhitungan rata-rata penilaian panelis terhadap rasa *banana cake* dengan penggunaan *yoghurt* sebanyak 30%, 40%, dan 50% adalah dengan nilai 3 – 3,2 dimana nilai tersebut menunjukkan nilai panelis pada kategori agak terasa pisang.

Tabel 2. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna

Aspek Penilaian	Skor	Warna Banana Cake					
		30 %		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Kuning	4	6	40	7	26,6	8	53,3
Keemasan					6		3
Kuning Kecoklatan	5	7	26,6	6	40	5	33,3
Coklat	2	0	0	0	0	0	0
Coklat Kekuningan	3	2	13,3	2	13,3	2	13,3
Coklat Kehitaman	1	0	0	0	0	0	0
Total		15	100	15	100	15	100
Mean		4,33		4,26		4,2	
Modus		5		4		4	

Hasil perhitungan organoleptik menunjukkan bahwa 45 orang panelis, memberikan penilaian tingkat kualitas yang bervariasi terhadap warna dari masing-masing penggunaan *yoghurt* sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap pembuatan *banana cake*. Berdasarkan tabel diatas terlihat hasil penilaian panelis untuk *banana cake* penggunaan *yoghurt* sebanyak 30% sebanyak 6 orang (40%) panelis menyatakan kuning keemasan, 7 orang (26,66%) panelis menyatakan kuning kecoklatan dan sebanyak 2 orang (13,33%) panelis menyatakan coklat kekuningan. Penilaian

panelis terhadap penggunaan *yoghurt* sebanyak 40% sebanyak 7 orang (26,66%) panelis menyatakan kuning keemasan, 6 orang (40%) panelis menyatakan kuning kecoklatan, dan sebanyak 2 orang (13,33%) panelis menyatakan coklat kekuningan. Penilaian panelis terhadap penggunaan *yoghurt* sebanyak 50% sebanyak 8 orang (53,33%) panelis menyatakan kuning keemasan, 5 orang (33,33%) panelis menyatakan kuning kecoklatan, dan sebanyak 2 orang (13,33%) panelis menyatakan coklat kekuningan.

Berdasarkan tabel diatas, hasil perhitungan rata-rata penilaian panelis terhadap warna *banana cake* dengan penggunaan *yoghurt* sebanyak 30%, 40%, dan 50% adalah dengan nilai 4,2 - 4,33 dimana nilai tersebut menunjukkan nilai panelis pada kategori kuning keemasan.

Tabel 3. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

		Aroma <i>Banana Cake</i>					
Aspek Penilaian	Skor	30 %		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Beraroma Pisang	5	4	26,66	4	26,66	1	6,66
Beraroma Pisang	4	6	40	6	40	10	66,66
Agak Beraroma Pisang	3	5	33,33	5	33,33	4	26,66
Tidak Beraroma Pisang	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Beraroma Pisang	1	0	0	0	0	0	0
Total		15	100	15	100	15	100
Mean		4,06		3,8		3,67	
Modus		4		3&4		4	

Hasil perhitungan organoleptik menunjukkan bahwa 45 orang panelis, memberikan penilaian tingkat kualitas yang bervariasi terhadap aroma dari masing-masing penggunaan *yoghurt* sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap pembuatan *banana cake*. Berdasarkan tabel diatas terlihat hasil penilaian panelis untuk *banana cake* penggunaan *yoghurt* sebanyak 30% sebanyak 4 orang (26,66%) panelis menyatakan sangat beraroma pisang, 6 orang (40%) panelis menyatakan beraroma pisang dan sebanyak 5 orang (33,33%) panelis menyatakan agak beraroma pisang. Penilaian panelis terhadap penggunaan *yoghurt* sebanyak 40% sebanyak 4 orang (26,66%) panelis menyatakan sangat beraroma pisang, 6 orang (40%) panelis menyatakan beraroma pisang, dan sebanyak 5 orang (33,33%) panelis menyatakan agak beraroma pisang. Penilaian panelis terhadap penggunaan *yoghurt* sebanyak 50%

sebanyak 1 orang (6,66%) panelis menyatakan sangat beraroma pisang, 10 orang (66,66%) panelis menyatakan beraroma pisang, dan sebanyak 4 orang (26,66%) panelis menyatakan agak beraroma pisang.

Berdasarkan tabel diatas, hasil perhitungan rata-rata penilaian panelis terhadap aroma *banana cake* dengan penggunaan *yoghurt* sebanyak 30%, 40%, dan 50% adalah dengan nilai 3,67 - 4,06 dimana nilai tersebut menunjukkan nilai panelis pada kategori beraroma pisang.

Tabel 4. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

		Tekstur <i>Banana Cake</i>					
Aspek Penilaian	Skor	30 %		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Padat	1	0	0	0	0	0	0
Padat	5	0	0	0	0	0	0
Agak Lembut	4	5	33,33	7	46,66	5	33,33
Lembut	3	4	26,66	5	33,33	7	46,66
Sangat Lembut	2	6	40	3	20	3	20
Total		15	100	15	100	15	100
Mean		2,93		3,26		3,13	
Modus		2		4		3	

Hasil perhitungan organoleptik menunjukkan bahwa 45 orang panelis, memberikan penilaian tingkat kualitas yang bervariasi terhadap tekstur dari masing-masing penggunaan *yoghurt* sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap pembuatan *banana cake*. Berdasarkan tabel diatas terlihat hasil penilaian panelis untuk *banana cake* penggunaan *yoghurt* sebanyak 30% sebanyak 5 orang (33,33%) panelis menyatakan agak lembut, 4 orang (26,66%) panelis menyatakan lembut dan sebanyak 6 orang (40%) panelis menyatakan sangat lembut. Penilaian panelis terhadap penggunaan *yoghurt* sebanyak 40% sebanyak 7 orang (46,66%) panelis menyatakan agak lembut, 5 orang (33,33%) panelis menyatakan lembut, dan sebanyak 3 orang (20%) panelis menyatakan sangat lembut. Penilaian panelis terhadap penggunaan *yoghurt* sebanyak 50% sebanyak 5 orang (33,33%) panelis menyatakan agak lembut, 7 orang (46,66%) panelis menyatakan lembut, dan sebanyak 3 orang (20%) panelis menyatakan sangat lembut.

Berdasarkan tabel diatas, hasil perhitungan rata-rata penilaian panelis terhadap tekstur *banana cake* dengan penggunaan *yoghurt* sebanyak 30%, 40%, dan 50% adalah dengan nilai 2,93 - 3,13

dimana nilai tersebut menunjukkan nilai panelis pada kategori lembut.

Tabel 5. Hasil Uji Hipotesis Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur Terhadap Kualitas Aroma *Banana Cake*

Kriteria Pengujian	X ² hitung	X ² tabel	Kesimpulan
Rasa	8,420	5,991	X ² hitung > X ² tabel Maka H ₀ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan X² hitung > X² tabel, Maka H₀ ditolak dan H₁ diterima artinya terdapat pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake* sehingga dilanjutkan dengan perbandingan ganda (uji tuckey's).

$$|A-B| = |3 - 2,67| = 0,33 > 0,312 = \text{Berbeda nyata}$$

$$|A-C| = |3 - 3,2| = 0,2 < 0,312 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|B-C| = |2,67 - 3,2| = 0,53 > 0,312 = \text{Berbeda nyata}$$

Hal ini menunjukkan bahwa produk C yaitu penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 50% pada pembuatan *banana cake* merupakan produk yang paling baik berdasarkan aspek rasa. Sementara nilai A yaitu penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 30% pada pembuatan *banana cake* lebih baik dibandingkan dengan nilai B pada penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 40% pada pembuatan *banana cake*.

Tabel 6. Hasil Pengujian Hipotesis Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur Terhadap Kualitas Warna *Banana Cake*

Kriteria Pengujian	X ² hitung	X ² tabel	Kesimpulan
Warna	5,744	5,991	X ² hitung < X ² tabel Maka H ₀ diterima

Nilai tersebut menunjukkan X² hitung < X² tabel, Maka H₀ diterima dan H₁ ditolak artinya tidak terdapat pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake* sehingga tidak perlu dilanjutkan dengan perbandingan ganda (uji tuckey's).

Tabel 7. Hasil Pengujian Hipotesis Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur Terhadap Kualitas Aroma *Banana Cake*

Kriteria Pengujian	X ² hitung	X ² tabel	Kesimpulan
Aroma	24,021	5,991	X ² hitung > X ² tabel Maka H ₀ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan X² hitung > X² tabel, Maka H₀ ditolak dan H₁ diterima artinya terdapat pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake* sehingga dilanjutkan dengan perbandingan ganda (uji tuckey's).

$$|A-B| = |4,06 - 3,8| = 0,26 > 0,198 = \text{Berbeda nyata}$$

$$|A-C| = |4,06 - 3,67| = 0,39 > 0,198 = \text{Berbeda nyata}$$

$$|B-C| = |3,8 - 3,67| = 0,13 < 0,198 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

Hal ini menunjukkan bahwa produk A yaitu penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 30% pada pembuatan *banana cake* merupakan produk yang paling baik berdasarkan aspek aroma. Sementara nilai B yaitu penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 40% pada pembuatan *banana cake* lebih baik dibandingkan dengan nilai C pada penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 50% pada pembuatan *banana cake*.

Tabel 8. Hasil Pengujian Hipotesis Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur Terhadap Tekstur Kualitas *Banana Cake*

Kriteria Pengujian	X ² hitung	X ² tabel	Kesimpulan
Tekstur	8,069	5,991	X ² hitung > X ² tabel Maka H ₀ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan X² hitung > X² tabel, Maka H₀ ditolak dan H₁ diterima artinya terdapat pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake* sehingga dilanjutkan dengan perbandingan ganda (uji tuckey's).

| A-B | = | 2,93 – 3,26 | = 0,33 > 0,229= Berbeda nyata

| A-C | = | 2,93 – 3,13 | = 0,2 < 0,229= Tidak berbeda nyata

| B-C | = | 3,26 – 3,13 | = 0,13 < 0,229= Tidak berbeda nyata

Hal ini menunjukkan bahwa produk B yaitu penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 40% pada pembuatan *banana cake* merupakan produk yang paling baik berdasarkan aspek tekstur. Sementara nilai C yaitu penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 40% pada pembuatan *banana cake* lebih baik dibandingkan dengan nilai A yaitu penggunaan *yoghurt* sebagai pengganti telur sebanyak 30%.

SIMPULAN

Hasil pengujian hipotesis melalui uji kruskal wallis, pengaruh persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur terhadap kualitas *banana cake* menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan terhadap mutu sensoris *banana cake* yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Mengingat adanya pengaruh yang signifikan terhadap mutu sensoris *banana cake* maka uji kruskal wallis dilanjutkan dengan uji tuckey untuk diketahui kualitas mana yang terbaik.

Berdasarkan hasil uji tuckey maka diketahui bahwa *banana cake* pada aspek rasa dengan penggunaan *yoghurt* sebanyak 50% memiliki mutu terbaik pertama, *banana cake* pada aspek aroma dengan penggunaan *yoghurt* sebanyak 30% memiliki mutu terbaik kedua, dan *banana cake* pada aspek

tekstur dengan penggunaan *yoghurt* sebanyak 40% memiliki mutu terbaik ketiga.

Mengingat tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan persentase *yoghurt* sebagai pengganti telur dalam pembuatan *banana cake* terhadap kualitas mutu sensoris *banana cake* maka dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa, *banana cake* dengan penggunaan *yoghurt* sebanyak 50% merupakan formula yang paling baik. Sementara pada aspek aroma penggunaan *yoghurt* sebanyak 30% merupakan formula paling baik serta penggunaan *yoghurt* sebanyak 40% pada aspek tekstur merupakan formula yang paling baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Ivy. 2015. *Bahan Pengganti Telur*. Diakses 1 Mei 2015 pukul 11.54. tersedia di <http://m.vemale.com/kuliner/tips-dapur/80794-tips-masak-berbagai-bahan-makanan-pengganti-telur-untuk-memasak-dan-baking-kue.html>
- Ning Faikoh, Elok. 2014. *Keajaiban Telur*. Yogyakarta : Istana Media
- Sumoprastowo. 2000. *Memilih dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-buahan, dan Bahan Makanan*. Jakarta: Bumi Aksara